



Syrah

Valais AOC, Cave Ardévaz

Une valeur vinicole fantastique

Description:

La cave Ardévaz se trouve à St-Pierre-de-Clages et est dirigée par la troisième génération de la famille Boven. Les notes de baies noires et son épicéité douce font de cette syrah un vin rouge très complexe, qui fait bonne figure d'une part en solo, mais aussi en accompagnement de repas.

Profil aromatique:

Rubis saturé, nuances violettes. Myrtilles et mûres dans le nez très ouvert et plein de caractère, sur d'intenses notes épicées de poivre noir et de clou de girofle. Le fruité typique de syrah se poursuit dans la bouche, marquée par les baies noires, avec maintenant également des cerises, sur des nuances épicées et un peu de réglisse; les tannins montrent encore un peu d'adhérence, mais sont parfaitement intégrés ; vinification précise en finale.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Cave Ardévaz

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Cépage(s): 100% Syrah

N° article: 1285924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Syrah

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.